



😊 2 Portionen

🕒 25 min

🍴 Hauptspeisen

ZUTATEN

für die Wedges

2 große Süßkartoffeln
3 EL neutrales Öl
1 TL Paprikapulver
1 TL Currypulver
Salz & Pfeffer

für die Dips

1 Avocado
1 EL Zitronensaft
200 g Saure Sahne

Süßkartoffel Wedges

ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen, Umluft 200°

Die Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

Öl, Paprikapulver, Currypulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und vermischen. Die Süßkartoffelspalten in die Schüssel geben und mit der Marinade vermengen.

Die Wedges auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen für 15-20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Dips zubereiten.

Avocado Dip: Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in kleine Stücke schneiden. Mit einer Gabel grob zerdrücken, Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Saure Sahne Dip: Die Saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Dips in Schälchen geben, die Süßkartoffel Wedges auf Teller anrichten und servieren.

NOTIZEN

Die Wedges passen auch super als Beilage zu gebratenem Fleisch.